

# LA FEUILLE DE CHOU VERT

Le journal de la locale **ecolo** de Chastre

N°26  
avril  
2011

## La décroissance en fête

## ÉDITO

Parler de la décroissance nous amène à réfléchir à ce que l'on appelle le *progrès*, à la manière de le mesurer et à l'importance accordée à des indicateurs classiques de richesse, comme le produit intérieur brut, le fameux PIB<sup>1</sup>. Depuis la dernière crise financière, les médias parlent régulièrement de la reprise de l'économie : « *on craint la récession* », « *il faut garantir la croissance du PIB* »... La croissance serait-elle le thermomètre qui mesurerait la bonne santé de nos sociétés ? Ce faisant, c'est l'économie qui serait mise en avant et elle seule. Ce n'est pas nécessairement une bonne approche. De plus en plus nombreux sont ceux qui considèrent que l'argent n'est pas tout, que le PIB ne mesure pas certaines richesses fondamentales : la qualité de la vie, les liens sociaux, l'environnement, les soins aux personnes. Comment en effet mesurer le bonheur, le sentiment de bien-être ou de sécurité ? Ces dernières années, des chercheurs – comme Tim JACKSON, auteur du célèbre livre *Prospérité sans croissance*<sup>2</sup> –, des décideurs politiques et des citoyens se sont mis à réfléchir et à agir de manière alternative. Comment démythifier le dogme de la croissance ? Comment concevoir ce que l'on appelle, faute de mieux, la *décroissance* ? Faute de mieux, car la *décroissance* laisse penser que nous

devons faire fi du progrès et retourner à l'ancien temps. Ce n'est évidemment pas de cela qu'il s'agit ! Il s'agit de prendre le temps de se demander ce qui est essentiel pour soi et d'accorder – à nouveau mais autrement – de la valeur à ce qui est fondamentalement important dans sa vie. La décroissance vise donc à construire une prospérité qui ne repose pas sur une croissance continue. Celle d'une société d'hyperconsommation. Du tout à jeter. Ainsi, de plus en plus de personnes et de groupes mettent en pratique le besoin de « *moins de biens, plus de liens* »<sup>3</sup> : les *créatifs culturels*, les tenants de la *sobriété heureuse*, de la *pauvreté choisie*, les « *objecteurs de croissance* »... Ils préconisent des démarches de *simplicité volontaire*, une relocalisation de l'économie et une réduction par chacune et chacun de ses dépenses énergétiques et de son empreinte écologique. Vivre plus simplement est aussi une manière délibérée de se solidariser avec les générations futures ou les autres habitants de la planète qui ont moins accès aux ressources. « *Vivre simplement pour que d'autres puissent simplement vivre* » disait (déjà) Gandhi. Pour chacun d'entre-nous, il est possible de mettre en œuvre cette solidarité en consommant moins et en réfléchissant à « comment » nous consommons. D'une

part, la distance entre les producteurs et les consommateurs est de plus en plus grande. Mais d'autre part, de nombreuses propositions fleurissent pour recréer des liens en se reposant plus sur les gens que sur l'argent, notamment à travers les réseaux d'échanges de savoirs et de services, les groupes d'achat en commun, les circuits courts. Y compris dans notre commune. Le 7 mai prochain, nous évoquerons ces questions et partagerons nos points de vue avec des acteurs locaux de Chastre et des environs. Voyez l'annonce en dernière page. BIENVENUE À TOUTES ET À TOUS !



**Hélène RYCKMANS**  
Conseillère communale

<sup>1</sup> Le PIB est la valeur totale de tous les biens et services produits dans un pays donné au cours d'une année donnée.  
<sup>2</sup> JACKSON Tim. *Prospérité sans croissance. La transition vers une économie durable*. Etopia-De Boeck, 2010, 247 pp.  
<sup>3</sup> DE BOUVER Emeline. *Moins de biens, plus de liens*. Éd. Couleurs Livres, 2008, 120 pp

[ECOLO.chastre@gmail.com](mailto:ECOLO.chastre@gmail.com) - <http://chastre.ECOLO.be>

<b>Conseillers communaux</b> Hélène Ryckmans (081 61 34 58) Andrée Debauche (010 65 68 98) Thierry Henkart (010 65 06 14)	<b>CCATM</b> Catherine Brusselmans (081 60 05 94) Jean-Noël Barroo (010 60 17 82)
<b>Conseillers CPAS</b> Jacqueline Colot (010 65 92 99) Christian Langerôme (010 65 16 67)	<b>ALE</b> Catherine Watteyne (081 60 07 65) <b>Commission Personne handicapée</b> Brigitte Gallez (010 65 06 14)

# Réapprendre le bonheur et les bienfaits de la marche

La plupart d'entre nous faisons tous les jours la course. Pour le travail, les loisirs, les achats, les enfants ou les petits-enfants... et pour tout le reste. Le tout en voiture.

Et si nous réapprenions à prendre notre temps ? À prendre notre temps en nous faisant du bien ? Du bien pour la santé, pour le moral, pour le portefeuille. Pour notre bien-être en général. Comment ? Une bonne manière, c'est de marcher.

Marcher, c'est bon pour le corps (le cœur, la tension artérielle, le contrôle du poids, la réduction du stress, la musculation, l'amélioration du sommeil...) mais aussi pour l'esprit et le moral. On décomprime, on déstresse, cela permet de se vider l'esprit. Mais, tout en marchant, on peut aussi penser, méditer ou... chanter ! Marcher permet de dire bonjour aux gens, de voir plein de choses qu'on ne voit pas en voiture, de voir comment la nature

et les paysages évoluent au fil de l'année. Marcher, c'est aussi une manière d'être, quelques minutes ou quelques heures, solidaire de centaines de millions de personnes à travers le monde qui n'ont que la marche comme moyen de déplacement...

C'est l'occasion de redécouvrir une certaine simplicité, tout en réduisant notre empreinte carbone. C'est éminemment écologique.

Marcher pour faire de petites courses, marcher pour aller déposer ou rechercher les enfants à l'école, marcher pour rendre visite à des amis ou à la famille dans les environs, marcher pour aller prendre le train ou encore, pourquoi pas, pour aller au travail ?

Depuis plusieurs années, je vais à mon travail à Gembloux, une fois par mois, en marchant. Il me faut une heure et demie le matin et le même temps le soir, pour parcourir les neuf kilomètres de distance entre Chastre et mon lieu

de travail. Quand je pars, tout est encore calme, le village se réveille. Selon les saisons, je marche exclusivement dans le noir ou je passe de la nuit au lever du jour. Ou encore je vois les différentes couleurs du ciel et du soleil...

Marchez ! Quelques centaines de mètres ou plusieurs kilomètres. Tous les jours ou une fois par semaine ou par mois. Vous verrez, cela vous fera un bien fou !

**Daniel  
Ryckmans**



## Le coin de la biodiversité

### « Grosse blonde paresseuse » ou « Merveille des quatre saisons » ?

C'est décidé : cette année, vous allez produire une partie de vos légumes, chez vous ou dans un potager partagé. Vous allez enfin découvrir le plaisir de descendre au jardin pour y cueillir une salade, une courgette, quelques herbes aromatiques, des haricots...

Une fois le terrain bien préparé, où allez-vous vous procurer les semences nécessaires ? Deux possibilités s'offrent à vous.

Soit vous achetez des sachets de semences classiques, souvent des variétés modernes hybrides, parfois modifiées génétiquement. Une solution peu risquée, mais peu intéressante si vous voulez sauvegarder la biodiversité des plantes cultivées.

Soit vous choisissez des graines biologiques traditionnelles et régionales. Celles-ci sont rustiques et productives sans besoin d'un apport important d'engrais, d'eau et surtout de produits phytosanitaires. Il faut savoir en effet

que l'Europe a perdu 75 % de sa biodiversité agricole en un siècle ; vous pouvez donc –modestement– contribuer à freiner ce recul en optant pour des variétés menacées de disparition et reconnues pour leur saveur.

Où les trouver ? Plusieurs producteurs de semences paysannes vous offrent un choix important disponible sur catalogue ou via un réseau de revendeurs. Les « *Croqueurs de carottes* »<sup>1</sup> vous renseigneront. Quand vous aurez un peu d'expérience, vous pourrez faire un pas de plus en produisant vous-même vos graines et en les échangeant avec vos ami(e)s jardiniers(ères). Un coup de téléphone à *Nature et Progrès* et vous apprendrez comment faire<sup>2</sup>.

Mes coups de cœur : des légumes inratables ! La chicorée sauvage « *Rouge de Vérone* » qui vous donnera tout l'hiver de petites pommes serrées rouge sombre. Ou le pourpier d'hiver, à cultiver en arrière-saison. En matière de haricots,

le « *Roi des Belges* » ou le « *Roi des beurres* » sont délicieux, tout comme les pois « *Douce Provence* ». Sans oublier les laitues citées dans le titre, décrites respectivement en 1854 et en 1885. Ici et là, cultivez des capucines pour lutter contre les pucerons ou des tagètes contre les limaces... ça y est, vous êtes sur la voie de l'autosuffisance alimentaire !



**Andrée  
Debauche**  
Conseillère  
communale

<sup>1</sup> [Croqueurs-de-carottes@semaille.com](mailto:Croqueurs-de-carottes@semaille.com) ; [www.semaille.com](http://www.semaille.com) ; 081 57 02 97

<sup>2</sup> [www.natpro.be](http://www.natpro.be) ; 081 30 36 90

# Remise des choux



**Chou vert** à Chastre Biodiversité, pour les plantations récentes de nouveaux tronçons de haies et de (futurs) arbres remarquables, grâce à une bonne collaboration entre des volontaires de Chastre Biodiversité, quelques agriculteurs et le Plan Communal de Développement de la Nature (PCDN).



**Chou blanc** au collège des Bourgmeister et Échevins qui, depuis le début de la législature, semble s'accommoder d'un Receveur communal aux abonnés absents lors de la présentation des comptes communaux annuels au Conseil communal.



**Chou rouge spécial** à notre Receveur communal.

Lors du Conseil communal du 28 février 2011 ont été présentés les comptes communaux 2009 (sic !) ainsi que le budget communal 2011. La majorité ICR a approuvé les deux documents, contrairement aux conseillers ECOLO, qui n'ont approuvé ni l'un, ni l'autre. Ils ne furent pas les seuls, puisque, selon les déclarations du Bourgmeister et du Secrétaire communal lors du dernier conseil communal, la tutelle vient de refuser l'approbation de ces mêmes comptes et a demandé une entrevue avec le Receveur communal pour amender ceux-ci. Conséquence directe : l'examen du budget communal chastrois 2011 par la Province, qui prend comme base les chiffres des comptes 2009, est lui aussi suspendu. Reconséquence : la commune de Chastre est condamnée, jusqu'à résolution de ces problèmes, à ne fonctionner qu'en douzième provisoire (budget ordinaire 2011) et à suspendre tout investissement prévu au budget extraordinaire 2011 ! On peut dès lors s'interroger sur l'affirmation rituellement répétée que « les finances communales chastroises sont gérées en bon père de famille... » Ou alors, la paternité a manifestement très largement évolué ces dernières années.

Parallèlement, les conseillers ECOLO se sont inquiétés auprès de la tutelle, des formes des différents documents de comptes et budgets reçus. Ils comportent de nombreuses lacunes, tant en terme de documents annexes obligatoires, que de reports des montants des années antérieures. Or, nous l'avons déjà dit, Chastre est une des communes wallonnes les plus endettées par tête d'habitant. En cette matière, la situation est plus que calamiteuse. Y a-t-il une relation de cause à effet ? Il est clair que rien n'est fait pour favoriser notre travail d'évaluation des finances de la commune.

Des exemples ? Nous recevons pour analyse les centaines de pages de tableaux et de chiffres des compte et budget dans le délai des « sept jours francs » légaux qui précèdent leur discussion au conseil communal, mais jamais plus, malgré nos demandes. En outre, l'ensemble de ces documents nous est transmis sous format papier, alors que le format électronique en rend la consultation bien plus rapide, comme l'ont compris de nombreuses communes. Enfin, un défaut de report des années précédentes nous oblige à manipuler non plus des centaines, mais des milliers de pages durant ces « sept jours francs ». Il faut avouer que c'est troublant.

Nous reviendrons aux comptes et budgets dans une *Feuille de Chou Vert* ultérieure, lorsque nous en aurons enfin reçu les chiffres corrects.

**Thierry HENKART**  
Conseiller communal

## Pesto d'ortie

*la recette*

- ✗ 2 poignées de feuilles d'orties
  - ✗ 2 gousses d'ail
  - ✗ 2 cuillères à soupe de graines de tournesol grillées
  - ✗ Huile d'olive
- Bien laver 2 bonnes poignées de feuilles d'ortie, les hacher avec 2 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe de graines de tournesol grillées à sec et de l'huile d'olive. Il faut obtenir une pâte assez épaisse qui peut être tartinée sur du pain ou mélangée à des pâtes.

À consommer dans les 24 heures, l'ortie crue se dégrade très vite.

### Lors de récolte de plantes sauvages en général

- ✿ Cueillez des plantes dans des endroits non pollués et sans pesticides.
- ✿ Les plantes doivent être belles et intactes. Les plus jeunes feuilles sont les meilleures.
- ✿ N'arrachez pas la plante, cueillez-la en lui laissant ses racines. Ne cueillez pas non plus toutes les plantes d'un même lieu.
- ✿ Cueillez des plantes que vous êtes sûrs de reconnaître !

Joëlle RICOIR, Conseillère communale ECOLO à Mont-St-Guibert

## Quelques lectures pour l'été ?

- ☞ De Bouver, E., *Moins de biens, plus de liens*, La simplicité volontaire – un nouvel engagement social, Éditions Couleur livres, 2008
- ☞ Jackson, T., *Prospérité sans croissance*, La transition vers une économie durable, Etopia-De Boeck, 2010
- ☞ Lahille, Ph., *Vivre simplement pour vivre mieux*, Dangles, 2009
- ☞ Martin, H.R., *Éloge de la simplicité volontaire*, Flammarion, 2007
- ☞ Mongeau, S., *La simplicité volontaire, plus que jamais*, Éditions Ecosociété, 1998.
- ☞ Pallante, M., *La décroissance heureuse*, Éditions Nature et Progrès, 2011

*Tout est bon, y a rien à jeter*

## Les Chastrottes sont de retour !

Le printemps est là avec toute l'énergie qui en découle ! Et qui dit printemps pense jardinage, mais aussi... nettoyage.

Les greniers vont être retournés, mais aussi les caves, les appentis, abris de jardins et autres recoins de nos maisons. Et c'est là que nous allons retrouver des objets oubliés, cassés, incomplets voire bizarres.

INUTILES ? BONS À JETER ?  
PAS SÛR !

Un vieux balai pourrait servir de bras, les bâches usées, de parachute ou de

voile de bateau, une pomme d'arrosoir ferait un joli chapeau...

Pensez au 4<sup>e</sup> concours de Chastrottes qui se tiendra durant la seconde quinzaine de juin. Et si cela ne vous tente pas vraiment, parlez-en avec vos voisins, ils trouveront peut-être dans vos « vieilleries » ce qui leur manquait pour réaliser leur Chastrotte. Bon amusement.

**Marie-Agnès GILOT**

Plus d'info et les Chastrottes 2010 à l'adresse [chastrottes-2010.blogspot.com](http://chastrottes-2010.blogspot.com)



# LA DÉCROISSANCE EN FÊTE

*Consommer et surconsommer...*

*Et si la réponse aux diverses crises (financière, environnementale, alimentaire, de l'emploi...)*

*était à notre portée ? Et si elle passait*

*par un changement de cap*

*vers une société plus harmonieuse ?*

*Et si le bonheur était dans*

*une simplicité volontaire et joyeuse ?*

le **SAMEDI 7 MAI** 2011 Ecole **Les Petits Boulis**  
14, place de Gentinnes - 1450 Gentinnes (Chastre)

## 14:30 CUISINE SAUVAGE

**BALADE-CUEILLETTE  
DE PLANTES SAUVAGES  
& ATELIER CUISINE**

inscription nécessaire  
chez joelle.ricour@skynet.be  
ou au 0474/424 618

## BALADE GUIDEE

**DÉCOUVERTE DES CHARMES  
DE GENTINNES**

infos:  
Andrée Debauche  
010/65 68 98  
andreedebauche@gmail.com ou

## 16:00 STANDS

**TENUS PAR DIVERS  
ACTEURS LOCAUX**

Producteurs (maraîchage,  
miel, jus...), SEL, GACs, VAP,  
Gracq, Nature & Progrès,  
jardins partagés, etc.

## 17:00 CONFERENCE DEBAT

avec **EMELINE DE BOUVER**,  
auteure de « Moins de biens,  
plus de liens », doctorante à la  
Chaire Hoover-Crecis de l'UCL,  
boursière de la Fondation Bernheim  
et **HERMANN PIRMEZ**,  
agriculteur bio à Néthen  
et maraîcher en permaculture,  
ainsi que d'autres  
«objecteurs de croissance»

## 19:00 APERO & SOUPER

**DÉCROISSANT ET BIO  
à prix doux (5€)**

Inscription recommandée  
pour le repas.

**Les enfants sont  
les bienvenus, les jeux  
anciens en bois de Carbazole  
les attendent !**



### Infos & inscriptions

Andrée Debauche 010/65 68 98  
ou andreedebauche@gmail.com  
www.chastre.ecolo.be  
www.mont-saint-guibert.ecolo.be